

課題

各種分析における分析サンプル前処理方法および分析技術の向上



## 《フードテックセミナー開催》

### 「味覚センサ 固形物前処理方法の具体例 加工食品（餃子）」

味覚センサを保有しているメーカー、自治体、研究機関、味覚センサ購入を検討中の方、実務者向けセミナーを開催。実際の処理映像を流しながら、固形物前処理の手順や処理のポイントなどを解説。普段の業務の疑問や困りごとを解決し、技術向上を図ることができる内容のセミナーとなった。

#### 動画の内容

##### 使用器具の紹介



##### サンプルの調理



##### 希釈・液状化処理



##### 遠心分離



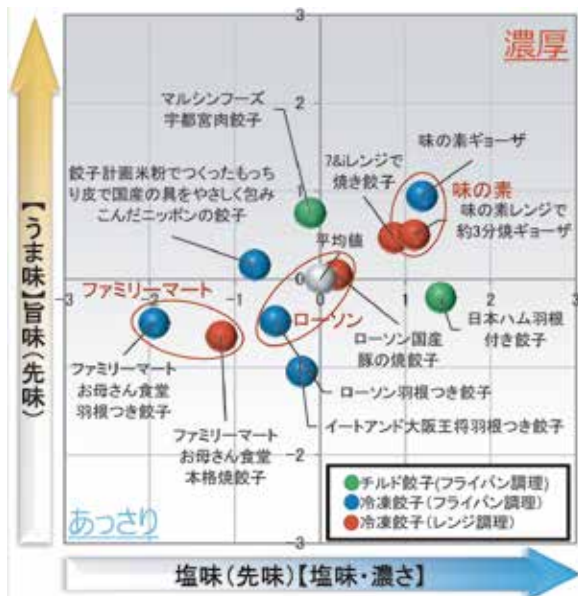
##### ろ過



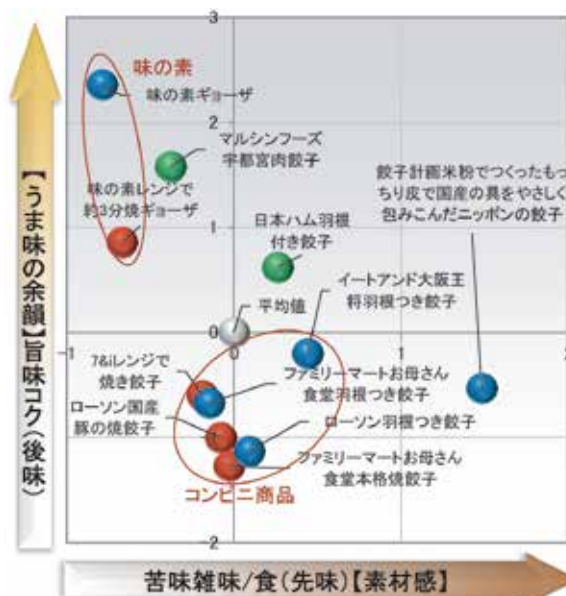
解析

推奨軸を選定した解析データ例

うま味と塩味・濃さのバランス



うま味の余韻と素材感のバランス



コンビニ PB 商品比較

